

Camote y Nabo Asados Gratinados

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Camotes, crudos	11 1/2 lb	
Nabos, crudos	5 lb	
Leche, descremada		11 tazas
Queso Cheddar, bajo en grasa, rallado		5 tazas
Queso Monterey Jack, rallado		1 1/4 tza
Miga de pan Panko		3 1/2 tazas
Comino molido		3 cdtas
Pimienta de cayena		1 cda
Jarabe de arce		3/4 tza
Maicena		1/2 tza
Agua		1 1/2 tza
Sal		1 Cda
Pimienta		1/2 cda



Directions

1. Pele y corte en rodajas los camotes y los nabos.
Forre una bandeja para hornear con papel y ponga capas de vegetales en la bandeja. Sazone con sal y pimienta.
2. PCC: Para 50 porciones: Hornee a 350°F con el ventilador a baja velocidad de 8 a 10 minutos hasta que los vegetales tomen un color de un asado dorado pálido. Para 6 porciones: Hornee a 375°F de 10 a 20 minutos en una bandeja para hornear galletas.
3. Para 50 porciones: PCC: en una caldera de vapor caliente la leche, el jarabe, pimienta de cayena, y comino a 140°F. Espese el líquido con la maicena (agua y maicena bien mezclados) de a poquitos hasta que alcance consistencia como de una salsa blanca. Agregue la mitad de los quesos rallados. Para 6 porciones: Caliente en la estufa en una olla de un cuarto de galón.
4. Para 50: Rocíe 1 molde de tamaño normal para hornear tortas de 4" de hondo con aceite antiadherente en aerosol. Coloque en el fondo del molde, una capa con la mitad de los camotes seguida por una capa de los nabos, ambos ya fríos. Ponga encima la mitad de la salsa. Repita con el resto de los vegetales y finalice con el resto de la salsa. Para 6 porciones: Use un molde para hornear de 9 x 13. Espolvoree las migas de pan y el resto de los quesos sobre la cazuela.
5. PCC: Para 50 porciones: Hornee sin cubrir en horno de convección a 350°F con el ventilador a baja velocidad hasta que esté dorado y burbujeante, aproximadamente de 15 a 20 minutos, alcanzando una temperatura interna de 140°F por 15 segundos. Para 6 porciones: Hornee en horno convencional a 350°F por aproximadamente de 15 a 20 minutos, hasta que esté dorado y burbujeante alcanzando una temperatura interna de 140°F.
6. PCC: Manténgalo a 140°F hasta servir. No guarde por más de 2 horas. Deseche o enfríe lo que sobre de acuerdo a los requisitos del plan de HACCP.